

# Puratos Tegral Satin Muffin

*Préparation  
pour Muffins moelleux  
déclinés à l'infini*



**ACTI-FRESH  
INSIDE**  
FOR OPTIMAL  
FRESHNESS

**Puratos**  
*Partenaire pour l'innovation*

# Puratos Tegral Satin Muffin

*Préparation pour muffins moelleux au chapeau à la forme typique de champignon*

## Avantages

- Simple et rapide à mettre en œuvre : un gain de temps réel
- Qualité constante et garantie des produits finis :
  - Une texture moelleuse et onctueuse
  - Un beau volume : la forme typiquement américaine en champignon
- Contient la technologie **ACTI-FRESH**, qui permet :
  - d'améliorer la texture de vos muffins (moelleux, humidité, élasticité)
  - de maintenir la fraîcheur du produit plus longtemps
- Permet de réaliser différentes recettes de muffins délicieux grâce à des arômes, des inclusions de fruits et des fourrages fruits ou au chocolat.
- Le muffin : Un produit gourmand, facile à emporter, qui plait à tous types de clients, qui se consomme à tout moment de la journée.



Au Petit déjeuner



En Snacking



A midi



Au goûter

## Le concept développé par Puratos, pour vous :

- Une préparation pâtissière qui permet de réaliser des muffins en quelques minutes
- Un moule spécifique est indispensable à la bonne réussite des muffins.
  - Il permet un bon transfert de chaleur lors de la cuisson
  - La plaque soutient la partie supérieure du muffin lors de la cuisson quand la croûte n'est pas encore formée, ce qui donne au produit la "forme champignon" caractéristique du muffin.
- Des caissettes en papier adaptées à la cuisson de vos muffins et à sa forme particulière



## Mode d'emploi

**Tegral SATIN muffin 1000 g**  
Œuf 400 g  
Huile 350 g  
Eau 250 g

- Verser la poudre sur l'eau
- Mélanger au mixer planétaire avec batteur pendant 2 minutes sur vitesse lente
- Puis pendant 2 minutes sur la vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse
- Ajoutez la garniture souhaitée

## Guide de cuisson

(pour 100 g de pâte crue) :

- Four à sole avec vapeur (recommandé) : 40 min à 180° C
- Four ventilé : 45 min à 135° C avec pulvérisation d'eau sur le muffin avant la cuisson



## Astuces / idées gourmandes

 Les muffins peuvent être congelés dans sachet hermétique, puis décongelés au fur et à mesure de la demande.



Les produits PatisFrance, Puratos et Belcolade sont à votre disposition pour vous aider à renouveler votre gamme : Déclinaison de recettes à l'infini grâce à la gamme Classic & Summum (pâtes d'aromatation), à la poudre de cacao Belcolade, fourrages fruits avec morceaux Topfil, fourrage pâte de noisette avec le Nutocrem, inclusions de pépites de chocolat, de fruits secs, de fruits confits ...

## Conservation et conditionnement

- Se conserve dans un endroit frais et sec (5-20° C, hygrométrie= 60 % max)
- Se conserve 9 mois à partir de la date de fabrication lorsque le produit est stocké dans son emballage d'origine fermé et dans les conditions citées ci-dessus.
- Disponible en sac de 15 kg



Acti-Fresh est un améliorant alliant enzymes et émulsifiants pour les cakes, muffins et madeleines.

Il permet d'apporter une texture moelleuse à vos muffins, de conserver leur fraîcheur plus longtemps et de réduire de 20% environ la quantité de matière grasse d'une recette, sans compromis sur la qualité et la fraîcheur.

**ACTI-FRESH  
INSIDE**

FOR OPTIMAL  
FRESHNESS

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

# Puratos Tegral Satin Muffin

Préparation pour Muffins  
moelleux déclinés à l'infini



## Idées gourmandes

### MUFFIN FRUITS SECS

Pour environ 25 muffins

Muffin	en g
Tegral Satin Muffin	1000
Huile	350
Œufs	400
Eau	250
Fruits secs (Pistaches, Amandes, Noisettes)	250

- Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Ajouter les fruits secs.
- Avant cuisson parsemer les muffins de fruits secs.
- Pocher 100 g de pâte par moule environ.

### MUFFIN CHOCOLAT

Pour environ 23 muffins

Muffin	en g
Tegral Satin Muffin	940
Belcolade Cacao poudre 22-24	60
Oeufs	500
Huile	350
Eau	250
Gouttes de chocolat 44% PatisFrance	200

- Mélanger tous les ingrédients à vitesse moyenne environ 4 min.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Pocher environ 120 g par moule, puis saupoudrer chaque muffin de gouttes de chocolat.
- Enfourner avec vapeur à 170° C environ 40 min.

### MUFFIN BANANE CHOCOLAT

Pour environ 25 muffins

Muffin	en g
Tegral Satin Muffin	1000
Huile	350
Œufs	400
Eau	250
Classic Banane	80

- Mélanger les 4 premiers ingrédients au batteur à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Ajouter le Classic Banane à la pâte.

Ganache Banane	en g
Patiscrem	430
Glucose	20
Trimoline	20
Belcolade Noir Collection Pérou 64%	380
Belcolade Noir Absolu Ebony	55
Beurre	65
Classic Banane	40

- Chauffer la crème avec le glucose et la trimoline
- Verser sur les couvertures et mixer.
- Ajouter le beurre et le Classic Banane.
- Couler dans un cadre.
- Couper la ganache en cube.
- Incorporer les cubes à la pâte à muffin.
- Remplir les moules avec 100 g de pâte à muffin.
- Saupoudrer de quelques gouttes de chocolat.

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation